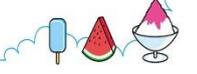


まつもと きょうどしよく  
松本の郷土食  
てっか



8・9月 きゅうしょくゆうびん  
松本市学校給食センター



# 鉄火なす

「おてっか」とも呼ばれています。なすを油<sup>あぶら</sup>でいためて、みそと砂糖<sup>さとう</sup>で味付けした<sup>りょうり</sup>料理<sup>りょうり</sup>です。なすがたくさん採れる夏<sup>なつ</sup>や秋<sup>あき</sup>によく食べられてきました。



かてい  
家庭によって、なすのほかに  
つか しよくざい  
使う食材にちがいがあるようです。  
みなさんのおうちでは  
どんな「鉄火なす<sup>てっか</sup>」を食べますか？



きょうどしよく  
郷土食<sup>ちいき</sup>とは、その地域<sup>と</sup>で採れる物<sup>もの</sup>を使い、その地域<sup>ちいき</sup>に  
あ ちようりほうほう つく う つつ  
合った調理方法<sup>りょうり</sup>で作られ、受け継がれてきた料理<sup>りょうり</sup>のことです。